Tempering (Atemperar)

Término

Término
Tempering

Idioma
Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad
Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina
Química de Alimentos (430)

Definición del término
The process of melting and cooling chocolate to specific temperatures in order to prepare it for dipping, coating, or molding.

Fuente / Autor (del término)
Baking Glossary and Guide. The bakery network.
http://www.thebakerynetwork.com/glossary

Contexto del término
The two main types of chocolate used are Bakers/compound chocolate. which does not require tempering or, for a better flavour and finish, Couverture chocolate, which needs to be tempered before use.

Fuente / Autor (del contexto)
Evans, L. (2010). Desserts and puddings [pdf]. City & Guilds.
https://www.pearsonschoolsandfecolleges.co.uk/FEAndVocational/HospitalityAndCatering/ProAct

Español

Equivalente en español
Atemperar

Categoría gramatical
Verbal (222)

Variante de traducción
Temperar

Información geográfica de la variante en español
México (Mex.) (192)

Definición del término en español
Derretir el chocolate a cierta temperatura para obtener un acabado brillante.

Fuente / Autor (del término en español)
Atemperar. Mami Recetas. Recuperado 10 de enero de 2021 de https://www.mamirecetas.com/glosario/atemperar

Contexto del término en español
Atemperar chocolate, aunque para algunos es un “mundo”, resulta una técnica realmente sencilla, solo hay que seguir unas pautas muy estrictas en lo que a “temperatura” se refiere. Pero os aseguro que cualquier inexperto puede hacerlo (..)

Fuente / Autor (del contexto en español)
Cioccia, E. (2016, 11 noviembre). Como atemperar chocolate y elaborar decoraciones. Bavette. https://www.bavette.es/chocolate-2/6918-como-atemperar-chocolate/